

# Herzlich willkommen im Restaurant – Café Schloss Seehof



Der Duft von frischem Kaffee, der Anblick feiner Kuchen,  
wunderschön renovierte Räume und köstlich  
zubereitete regionale Speisen warten auf Sie.

**Wir freuen uns auf Sie,**

Claudia Albert, Michael Vogler  
und das Team von Restaurant – Café Schloss Seehof



[schloss\\_seehof\\_restaurant\\_cafe](#)

---



[schloss\\_seehof\\_restaurant\\_cafe](#)

---



[Restaurant Café Schloss Seehof](#)

---

## Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag von 09:00 Uhr bis 18:00 Uhr

## Frühstückskarte von 09:00 Uhr bis 11:45 Uhr

„Fürstliches Frühstücksbuffet“ jeden Mittwoch



### JAGDSCHLOSS FRÜHSTÜCK / 13,90

Milder Emmentaler, Wurstaufschnitt, altfränkische Salami, Quark mit Gartenkräutern, gekochter Farmerschinken, hausgemachte Erdbeermarmelade, gekochtes Landei, Butter, handgemachtes Schlossbrötchen, Körnerbrötchen und Landbrot

### BALTHASAR NEUMANN FRÜHSTÜCK / 13,90

Milder Emmentaler, Bavaria Blu, zartschmelzender Brie, Quark mit Gartenkräutern, Orangenmarmelade, sonnenverwöhnte Tomaten mit Mozzarella und Pesto, dazu Butter und handgemachtes Schlossbrötchen, Körnerbrötchen

### GÄRTNERSTADT FRÜHSTÜCK „VEGAN“ / 13,90

Tofu im Sesammantel gebraten mit Gartenkräuter-Kichererbsen-Hummus, mediterran gegrilltes Gemüse mit sonnengereiften getrocknete Tomaten, dazu Körnerbrötchen und ein Pancake mit hausgemachter Orangenmarmelade

### 3 PANCAKES MIT ZWETSCHGENKOMPOTT „VEGAN“ / 7,90

Gebratene vegane Pancakes mit hausgemachtem Zwetschgenkompott, gerösteten Haselnüssen und Staubzucker bedeckt

### ANTONIO PETRINI FRÜHSTÜCK / 13,90

Italienischer Landschinken und Salami, Parmesan, sonnengereifte Oliven, Tomaten mit Mozzarella und Pesto, saftige Melone, gekochtes Landei, Butter, mediterran gegrilltes Gemüse, dazu handgemachtes Schlossbrötchen und Körnerbrötchen

### DREI RÜHREIER ODER DREI SPIEGELEIER

Inklusive Schlossbrötchen und Butter

*Freilandeier aus Pfarrweisach vom Familienunternehmen Vier-Burgenblick.*

- „Klassisch“ 8,90
- mit gebratenen Speckscheiben 9,50

## Frühstückskarte von 09:00 Uhr bis 11:45 Uhr



„Fürstliches Frühstücksbuffet“ jeden Mittwoch

### SEEHOF FRÜHSTÜCK \* / 44,00

*für zwei Personen auf der Etagere serviert:*

Unsere Empfehlung für Ihren persönlichen Wunschgutschein!

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich, Rührei mit Speck, milder Käse, Quark mit Gartenkräutern, gekochter Farmerschinken, Wurstaufschnitt, altfränkische Salami, Butter, Naturjoghurt, frische Früchte, dazu reichen wir einen Schlossbrötchenkorb, knuspriges Landbrot, kleine Pfannkuchen mit Konfitüre und je ein Glas Prosecco, ein Glas Orangensaft und ein Heißgetränk nach Wahl

### FRÜHSTÜCKS-OMELETTE / 9,90

Leckeres Omelette, frisch aus der Pfanne mit herzhaftem Bergkäse, Kirschtomaten und frischen Gartenkräutern, dazu Butter und Baguette

- gebratene Gartenkräuter-Champignon +2,50
- gegrilltes mediterranes Gemüse +2,50
- knusprig gebratener Speck +2,50

### SCHLOSSGEIST FRÜHSTÜCK\* / 6,60 (only Kids :)

Kleiner Pancake mit Nutella, dazu ein Fruchtjoghurt im Weckglas

### KÖNIG LUDWIG FRÜHSTÜCK

- 2 Weißwürste mit Breze und süßem Senf 7,50
- 3 Weißwürste mit Breze und süßem Senf 8,90

### ORANGERIE FRÜHSTÜCK / 6,90

- 3 kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Orangenkonfitüre
- 3 kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Nutella
- 3 kleine hausgemachte Pfannkuchen mit Zwetschgenkompott

*Freilandeier aus Pfarrweisach vom Familienunternehmen Vier-Burgenblick*

## Frühstückskarte von 09:00 Uhr bis 11:45 Uhr



### Portion

Hausgemachte Orangenmarmelade	2,20
Butter	1,20
Nutella	1,80
Hausgemachte Marmelade	2,20

Frischer Obstsalat der Saison	5,70
Honig	1,80
Joghurt mit frischen Früchten	5,10
Naturjoghurt	3,20

Wurstaufschnitt	4,20
Altfränkische Salami	4,30
Gekochter Farmerschinken	4,80
Italienischer Landschinken	4,80

Kräuterfrischkäse	3,20
Milder Käse	4,10
Hausgebeizter Lachs (ca.80g) mit Sahnemeerrettich	9,90

1 Stück gekochtes Ei	2,90
3 Scheiben gebratener Speck	3,60

Laugenbreze	2,50
2 Scheiben Landbrot	1,80
Körnerbrötchen	1,80
Schlossbrötchen	1,40

### "Schloss-Zauber" Brunch

Es erwarten Sie **regionale**  
und **kulinarische Köstlichkeiten**.

Zudem begrüßt Sie unser Serviceteam  
mit einer **prickelnden Erfrischung**.

**9 bis 14:00 Uhr**

(Oktober bis Februar)

14.10.23 / 11.11.2023 / 2.12.23 /  
6.01.24 / 10.02.24

26,40 pro Person

(inklusive prickelndem Glas „Schloss Seehof Sekt“)

### "Fürstliches Frühstücksbuffet,"

Bei uns finden Sie das **ideale Ambiente**  
für gemütliche **Morgenstunden**.

Genießen Sie ein reichhaltiges  
Frühstücksbuffet  
und stärken Sie  
sich hier für einen ereignisreichen Tag.

**9 bis 11:30 Uhr** (Oktober bis Februar)  
Ab Oktober jeden Mittwoch

16,40 pro Person



## Kaffee & Teespezialitäten ALOIS DALLMAYR KAFFEE

Die Geschichte von Dallmayr in München reicht über drei Jahrhunderte zurück. Seit 1900 zählt das Geschäft zu den führenden Delikatessenhäusern Europas. Etwas von dem besonderen Flair schwingt in jeder Tasse Dallmayr Kaffee oder Tee mit. Schmecken Sie den Unterschied!



## Kaffeesspezialitäten MIT FRISCHER GESCHÄUMTER VOLLMILCH ZUBEREITET

### Kaffee Dallmayr Via Verde Café Creme

Wunderbar harmonisch im Geschmack

Tasse 3,30 / Haferl 4,30

### Espresso Dallmayr Via Verde

Vollmundig intensiv

Tasse 2,90 / Doppelt 3,90

Milchkaffee*	große Tasse	4,70
Cappuccino*	Tasse	3,80
Schlosskinder Milchschaum*	Tasse	2,70
Latte Macchiato*	Glas	4,10
Warme Milch mit Honig*	Haferl	3,60

## Lindt Trinkschokolade

Ein Genuss zum dahinschmelzen in typisch Schweizer Qualität, mit intensivem Kakaogeschmack. Exklusiv für Dallmayr entwickelt.

### Lindt Trinkschokolade\* „Klassisch“ / 4,40

Mit aufgeschäumter Milch

### Lindt Trinkschokolade\* „Zuckerschok“ / 5,80

Mit Mini-Marshmallows, bunten Zuckerstreuseln und geschlagene Sahne

### Lindt Trinkschokolade „Lumbumba“ / 5,80

Geschlagene Sahne mit winterlichem warmen Mandel-Amaretto-Likör

### Lindt Trinkschokolade „Hot Banana“ / 5,80

Fruchtiger Bananensirup, knusprige Bananenchips mit Schokoladensauce & Sahne



## Tee Spezialitäten & winterlicher Punsch



### HAFERL WINTERZAUBER PUNSCH (Saisonartikel) / 4,60

Mit aromatischen Wintergewürzen

### HAFERL „SCHNEEFLOCKCHEN“ alkoholfrei (Saisonartikel) / 4,20

Mit roten Säften und Wintergewürz zauber

### DALLMAYR TEEWELT IM PYRAMIDENBEUTEL

Portion

Glas

330ml

4,10

#### ❖ BIO MARACUJA – ORANGE

Genießen Sie mit Dallmayr Früchtetee mit exotisch-fruchtigem Maracuja-Orange-Geschmack in bester Bio-Qualität.

#### ❖ BIO ALPENKRÄUTER TEE

Die ausgesuchten Alpenkräuter dieser Teemischung sorgen für ein edles Bouquet und einen feinen Geschmack.

#### ❖ BIO DARJEELING FIRST FLUSH

Dieser Spitzentee aus der ersten Pflückung, die ab Ende März beginnt, ist eine Mischung aus den feinsten Tees der Saison, die in den berühmten Teegärten des Himalayas geerntet werden.

#### ❖ BIO SÜDAFRIKANISCHER ROIBUSCH VANILLE

Der südafrikanische Roibuschtee mit seiner leichten Süße ist weich und angenehm im Geschmack.

#### ❖ BIO GINGSENG INGWER GRÜNER TEE

Ginseng - die Wurzel des langen Lebens - war einst so wertvoll wie Gold. Das feine Gespür des Teemeisters ist gefragt, um aus der unendlichen Vielfalt der Aromen, Düften und Zutaten eine ausgewogene Mischung zu kreieren

#### ❖ EARL GREY MIT BERGAMOTTE

Earl Grey ist der Klassiker unter den aromatisierten Tees. Sein frischer Zitrusduft stammt vom Öl der Bergamotte-Frucht.

#### ❖ BIO MASALA CHAI SCHWARZTEE

Masala Chai ist ein Schwarztee nach indischer Art.

## Aperitif Empfehlung



**SEKT HAUSMARKE** 0,1 l / 4,50 & 0,75 l / 28,50  
„Schloss Seehof“, trocken

**TILMANN SECCO** 0,1 l / 4,50 & 0,75 l / 26,80  
Winzergemeinschaft Franken eG

**APEROL SPRITZ** 0,25 l / 7,80  
Aperol Spritz, Prosecco, Spritzer Soda, Orange auf Eis aufgegossen

**GRANATAPFEL \_ SECCO** 0,25 l / 7,80  
Granatapfel, Holundersirup, Rosmarinzweig,  
Tonic Water mit Prosecco auf Eis aufgegossen



### FESTLICHKEITEN

für 20 bis 90 Personen

### Ihre Eventlocation

Schloss Seehof in Memmelsdorf

BP eins in Coburg

Jetzt Wunschtermin und Location reservieren!

[www.schloss-seehof.com](http://www.schloss-seehof.com)

[www.bp-eins.com](http://www.bp-eins.com)

### Reservierungszeiten / Küchenzeiten

Frühstückszeiten von 9:00 Uhr bis 11:30 Uhr

Mittagessen von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Nachmittagskarte von 12:00 Uhr bis 16:45 Uhr

**GLÜHWEIN ON THE ROCKS** 0,25 l / 4,90 (*Saisonartikel*)  
Rotwein, Rum, Zimtstange, Ahornsirup, Limettensaft und Bioorange

**LILLET WINTER THYM** 0,25 l / 7,80  
Lillet Blanc, fruchtiger Apfelsaft, Tonic Water, Zimtsirup,  
verfeinert mit Thymian, Zimtstangen und Apfelchips

## Limonaden & alkoholfreie Getränke

---



**ZITRONEN\_INGWER\_LIMONADE** 0,5l / 6,30

Mit frisch gepresster Zitrone, etwas braunem Rohrzucker und reinem Wasser auf Eis mit Ingwer & Zitronenscheiben

**RHABABER\_ZITRONEN\_LIMONADE** 0,5l / 6,30

Frisch entsafteter Rhabarber, ein Schuss Zitronensaft, reines Wasser und ein Hauch Bio-Rohrzucker

**PFIRSICH\_EISTEE** 0,5l / 6,30

Aus echtem Ceylon Tee frisch gebrüht. Durch den schonenden Brühvorgang bleiben das volle Tee Aroma und der volle Tee Geschmack erhalten auf Eis mit getrockneten Pfirsichscheiben serviert

---

**Kondrauer** natürliches Mineralwasser  
Flasche naturell oder spritzig

0,75L 6,90

Tafelwasser

0,20l / 0,4l 2,70 / 3,60

**Coca-Cola, Coca Cola light oder Mezzo Mix**

0,2l / 0,4l 3,10 / 4,30

Iso Sport Zitrone-Grapefruit

0,4l / 3,10

**Saft oder Saftschorle**

0,2l / 0,4l 3,30 / 4,50

Maracujanektar, Apfelsaft, Orangensaft,  
Johannisbeerenektar und Rhabarber

## Wasser, Geiste, Brände & Liköre

---

Fränkischer Williams	2cl	4,70
Haselnussgeist	2cl	4,90
Orangengeist	2cl	4,70
Waldhimbeergeist	2cl	4,50
Zwetschgenwasser, fassgelagert	2cl	4,50



## Bamberger Bier

---

<b>LAGER BIER</b>	0,5l	4,60
Untergäriges Vollbier		
<b>GOLD PILS</b>	0,5l	4,60
Leicht, frisch & dezent		
<b>RADLER</b>	0,5l	4,60
Gold Pils mit Limonade gemischt		
Paulaner <b>Hefe-Weißbier, naturtrüb</b>	0,5l	4,80
Paulaner <b>Hefe-Weißbier, alkoholfrei</b>	0,5l	4,80
Paulaner <b>Münchner hell, alkoholfrei</b>	0,5l	4,60

## Weißwein & Rotwein

---

**Silvaner, Weingut Nüßlein QbA trocken**  
Frankens großer Klassiker mit feiner Sortenart  
0,1l / 0,25l / 1,0l            3,80 / 6,80 / 25,90

**Bacchus, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken**  
Fruchtig & frisch, aromatischer spritziger Sommerwein  
0,1l / 0,25l / 1,0l            3,80 / 6,80 / 25,90

**Dornfelder, Weingut Nüßlein QbA trocken**  
Gehaltvoller Rotwein mit Frucht- und dezenter Holz Aromatik  
0,1l / 0,25l / 0,75l            4,20 / 7,20 / 20,90

**Domina, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken**  
Frankens rote Spezialität, kräftig  
0,1l / 0,25l / 0,75l            4,20 / 7,20 / 20,90

## Speisenkarte Dienstag bis Samstag von 12:00 Uhr – 14:30 Uhr



### VORSPEISE & KLEINE GERICHTE

#### WEIßES MEERRETTICHSÜPPCHEN / 7,90

Mit roten Zwiebeln, schwarzen Pfefferkörnern, würzigen Schalotten, trockenem Weißwein & grüner Brunnenkresse mit Graved Lachs - Crostini

#### BRUSCHETTA MIT ZIEGENFRISCHKÄSE 3 Stück / 7,90

Leicht geröstetes Bruschetta mit feinem Ziegenfrischkäse bestrichen, knackigen Walnüssen und karamellisierten saftigen Birnen belegt

#### 36 STUNDEN RINDERCONSOMMÉ / 6,90

Mit hausgemachten Flädlestreifen und winterlichem Wurzelgemüse

### HAUPTGANG KLASSIKER

#### KARTOFFELRÖSTI MIT GRAVED LACHS / 16,90

Kartoffelrösti knusprig aus der Pfanne gebraten mit hausgebeiztem Graved Lachs an Senf-Gartenkräuterdip und Salatbouquet

#### SAFTIGES RINDERGULASCH / 16,90

Rindergulasch sanft in tiefrotem Dornfelder geschmort mit würzigen Lorbeerblättern, Paprikastreifen, geschmorten Zwiebeln, sonnengereiften Tomaten und einer leichten Chilinote, dazu Bandnudeln

#### GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST / 16,90

„Züricher Art“ mit frisch gebratenen Egerlingen und Gartenkräutern, dazu schwäbische Knopfspätzle

#### PASTA à la Tofu-Bolognese „VEGAN“ / 14,50

Vegane Pasta im Meersalzwasser gekocht mit gebratenen Tofu Bröseln in hausgemachter Tomaten-Sugo, verfeinert mit italienischen Kräutern und kross gebratenen Pilzen

#### ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE / 14,90

Allgäuer Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln und herzhaften Bergkäse serviert

## Speisenkarte Dienstag bis Samstag von 12:00 Uhr – 14:30 Uhr



### HAUPTGANG KLASSIKER

#### LUFTIGER BAYERISCHER SERVIETTENKNÖDEL / 15,50

In leichter Gewürzbutter gebraten mit Wald-Kräuter-Schwammerlsauce, dazu marktfrische Blattsalate

#### TIROLER KAISERSCHMARRN / 13,50

Frisch aus der gusseisernen Pfanne mit kross gerösteten Mandelblättchen und fruchtigem hausgemachten Apfelmus oder wahlweise Zwetschgenkompott

#### PAAR BAMBERGER FRANKENGRILLER / 13,90 Böhnleins Kunner 240g

Vom Grill mit schlotzigem Sauerkraut, Senf und Bauernbrot

#### SCHNITZEL „WIENER ART“ / 16,90

Zartes Schweineschnitzel vom Schweinerücken mit knusprigen Bratkartoffeln und Salatvariation

#### SCHWEINEFILET MEDAILLONS / 17,90

In zart schmelzender Lauchzwiebelsauce mit aromatischen Tomaten aus dem Backofen, dazu gebackene Kartoffeldatschie

#### TORTELLI MIT ZIEGENKÄSE / 15,90

Italienische Tortellini aus dem Meersalzwasser, gefüllt mit feinem Ziegenkäse in Rosmarin-Zitronenbutter mit gerösteten Landschinkenstreifen

#### „WINTERSALAT GARTENSTADT“ / 10,90

Knackiger Salat der Saison mit marinierten Kräutertomaten & Gurken, Kichererbsen, Couscous, weiße Bohnen und Quinoa in Ceaser-Dressing mit würzigem Grana Padano auf knusprigem Kräuter-Baguette

- Tofu im Sesammantel gebraten mit gerösteten Champignons +7,90€
- Hausgebeizter Lachs mit Senf-Kräuterdip +7,90€
- Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Sugo gebraten mit Käsestreifen +5,90€

## Nachmittags-Speisenkarte von 14:30 Uhr – 16:45 Uhr



### „WINTERSALAT GARTENSTADT“ / 10,90

Knackiger Salat der Saison mit marinierten Kräutertomaten & Gurken, Kichererbsen, Couscous, weiße Bohnen und Quinoa in Ceaser-Dressing mit würzigem Grana Padano auf knusprigem Kräuter-Baguette

- Hausgebeizter Lachs mit Senf-Kräuterdip +7,90€
- Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Sugo gebraten mit Käsestreifen +5,90€

### FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ / 11,50

Mit Crème fraiche, Lauchzwiebeln und Speck

### FLAMMKUCHEN „MEDITERRAN“ **Vegan** / 11,90

Mit Tomatensalsa, Zucchini, Auberginen, Rauke, Knoblauch und Paprika

### FLAMMKUCHEN „LACHS“ / 13,90

mit Crème fraiche, Lachs, Lauchzwiebeln, Rucola und Tomatenstückchen

### 36 STUNDEN RINDERCONSOMMÉ / 6,90

Mit hausgemachten Flädlestreifen und winterlichem Wurzelgemüse

### FLAMMKUCHEN „ZIEGENKÄSE“ / 13,90

Mit Ziegenfrischkäse, Birnen in Honig karamellisiert und gehackten Haselnüssen mit Rosmarin verfeinert

### BRUSCHETTA MIT ZIEGENFRISCHKÄSE 3 Stück / 7,90

Leicht geröstetes Bruschetta mit feinem Ziegenfrischkäse bestrichen, knackigen Walnüssen und karamellisierten saftigen Birnen belegt

### WEIßES MEERRETTICHSÜPPCHEN / 7,90

Mit roten Zwiebeln, schwarzen Pfefferkörnern, würzigen Schalotten, trockenem Weißwein & grüner Brunnenkresse mit Graved Lachs – Crostini